



Semaine 36 du : lundi 02 au dimanche 08 septembre 2024

	lundi 2 septembre 2024	mardi 3 septembre 2024	mercredi 4 septembre 2024	jeudi 5 septembre 2024	vendredi 6 septembre 2024
Hors d'œuvre	Betteraves rouges BIO vinaigrette	Pizza au fromage (Pierre Clot)	Tomates BIO & vinaigrette pesto	Salade d'haricots verts (haricots verts BIO , maïs, poivrons) 	Salade verte & vinaigrette
Plat Principal	Steak haché* & sauce barbecue *(Français)	Filet de poulet au jus	Sauté de porc* sauce charcutière *(Français)	Gnocchis BIO sauce tomate 	Sauté de veau* au miel (*Français)
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes	Ebly BIO aux petits légumes	Emmental râpé	Brocolis BIO fleurette
Produits laitiers	Coulommiers	Fromage frais nature sucré		Kiwi gold	Yaourt BIO sucré de Gruffy (seau)
Dessert	Compote pommes framboise BIO "Thomas le Prince"	Melon BIO	Crème dessert	Gâteau au chocolat	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Jérphine DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menus alternatif	PRODUIT VEGE
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



Semaine 37 du : lundi 09 au dimanche 15 septembre 2024

	lundi 9 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mercredi 11 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024
Hors d'œuvre	Pâté crouste & cornichon	Pastèque BIO	Taboulé (*semoule BIO)	Carottes BIO râpées vinaigrette	Lentilles* en salade vinaigrette basilic (tomates, concombres)*
Plat Principal	Filet de poisson frais sauce citron 	Bœuf* HVE à la provençale *(Français) ferme de Challonges 	Rôti de dinde* à la moutarde *(Française) 	Diot* au jus *(Français) Rougeot du Charvin 	 Galette de soja
Accompagnement	Epinards BIO béchamel	Pommes de terre rissolées	Blettes en gratin	Polenta BIO crémeuse	Courgettes à la tomate
Produits laitiers	Yaourt sucré HVE du Pré Lourden 		Cantal jeune AOP	Margérian "coopérative de Lescheraines" 	Bûche du Pilat
Dessert	Raisins BIO	Crème dessert vanille	Salade de fruits frais	Compote de pommes HVE 	Brugnon
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 38 du : lundi 16 au dimanche 22 septembre 2024

	lundi 16 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mercredi 18 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024
Hors d'œuvre	Salade de pâtes* (*pâtes BIO)	Concombres BIO & vinaigrette	Feuilleté au fromage	Salade verte & vinaigrette	Velouté de potiron butternut BIO & crème
Plat Principal	Escalope de volaille* fraîche sauce paprika (*Française)	Chili sin carné	Steak* haché sauce au poivre *(Français)	Filet de colin frais meunière	Sauté de veau* HVE sauce forestière (*Français) ferme de Challonges
Accompagnement	Choux fleur BIO persillés	Riz BIO façon pilaf	Duo d'haricots (verts & beurre)	Ratatouille	Pommes de terre persillées
Produits laitiers	Fromage frais nature sucré	St nectaire AOP	Yaourt BIO nature sucré	Fromage fondu type "fripon"	Yaourt BIO à la châtaigne de Gruffy (seau)
Dessert	Pomme BIO de Cercier	Compote BIO de myrtilles "Thomas le Prince"	Raisins	Roulé crème pâtissière à la vanille	
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGET
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



Semaine 39 du : lundi 23 au dimanche 29 septembre 2024

	lundi 23 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	mercredi 25 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024
Hors d'œuvre	Pois chiche* en salade *(BIO) 	Céleri BIO rémoulade	Salade Hollandaise (salade, croutons, gouda)	Carottes BIO râpées vinaigrette au citron	Choux fleur BIO vinaigrette
Plat Principal	Crousti végétal	Sauté de poulet*au romarin & citron *(Français)	Curry d'agneau	Pavé de saumon frais sauce aneth	Bolognaise *(bœuf Français)
Accompagnement	Purée de courgettes & pommes de terre	Cœurs de blé BIO	Duom aloo (pommes de terre épicées)	Petits pois à la Française	Spaghettis BIO
Produits laitiers	Brie	Fromage blanc nature (seau)	Ile flottante	Yaourt sucré HVE de Barras (pot)	Emmental râpé
Fromage au lait cru	Tome des Bauges AOP "coopérative de Lescheraines" 			Gâteau d'anniversaire	
Dessert	Prune	Coulis de fruits rouges		Quatre quart pommes canelle	Poire William's
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 40 du : lundi 30 septembre au dimanche 06 octobre 2024

	lundi 30 septembre 2024	mardi 1 octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
Hors d'œuvre	Salade de pommes de terre* (*HVE)	Râpé de chou blanc BIO aux raisins secs	Râpé de courgettes BIO à la menthe	Tarte fromage	Salade composée (salade, maïs, croutons)
Plat Principal	Jambon au jus	Filet de poisson frais sauce aurore	Sauté de poulet* basquaise *(Français)	Sauté de bœuf* grand veneur *(Français)	Cappeletti à la crème
Accompagnement	Brocolis BIO fleurette	Riz BIO façon pilaf aux petits légumes	Boulgour BIO	Carottes BIO persillées	
Produits laitiers	Margériaz au lait AOP "coopérative de Lescheraines"	Yaourt HVE à la fraise "chèvrerie de Jérémy"	Coulommiers	Yaourt sucré HVE du Pré Jourdan	Comté AOP
Dessert	Pomme BIO de Cercier		Poire au sirop léger	Raisins	Compote pommes myrtilles BIO "Thomas le Prince"
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable



Semaine 41 du : lundi 07 au dimanche 13 octobre 2024

	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Hors d'œuvre	Céleri BIO rémoulade moutarde à l'ancienne	Salade de lentille* (lentilles HVE, brunoise, échalotes, persil)	Duo de carottes (jaunes & oranges) vinaigrette	Râpé de chou rouge vinaigrette	Taboulé Libanais *(boulgour BIO)
Plat Principal	Tajine de poulet* (*Français) 	 Pizza au fromage (Pierre Clot) 	Diot au jus	Lasagnes de bœuf* *(Français) 	Filet de colin frais meunière & sauce tartare
Accompagnement	Semoule BIO	Salade verte & vinaigrette	Choux bruxelles	Camembert	Haricots beurre persillés
Produits laitiers		Yaourt BIO nature sucré	Fromage frais nature sucré		Cantal jeune AOP
Fromage au lait cru					Reblochon AOP
Dessert	Crème dessert caramel	Prune (sous réserve)	Eclair au chocolat	Compote BIO de poires "Thomas le Prince"	Banane BIO
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif	PRODUIT VEGÉ
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local	
	La Région du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable	



Semaine 42 du : lundi 14 au dimanche 20 octobre 2024

	lundi 14 octobre 2024	mardi 15 octobre 2024	mercredi 16 octobre 2024	jeudi 17 octobre 2024	vendredi 18 octobre 2024
Hors d'œuvre	Macédoine de légumes	Salade provençale (chou, courgettes, poivrons)	Soupe de courge *(courge BIO) 	Duo de carottes* & panais vinaigrette *(carottes BIO)	Betteraves rouges BIO vinaigrette
Plat Principal	Sauté de porc* HVE sauce moutarde *(Français) ferme de Challonges 	Escalope de volaille sauce milanesa	Galette de soja & sauce barbecue 	Filet de poisson frais sauce oseille 	Quenelles natures fraîches sauce forestière
Accompagnement	Purée de patate douce	Coquillettes BIO	Gratin de pommes de terre	Duo de choux fleur & chou romanesco	Riz BIO façon pilaf
Produits laitiers	Bûche du Pilat	St nectaire AOP	Comté AOP	Yaourt sucré HVE de Barras (pot) 	Yaourt à la vanille HVE "chèvrerie de Jérémy"
Dessert	Poire BIO de Cercier 	Orange	Pomme BIO de Cercier 	Gâteau d'anniversaire Roulé crème de marron	Pain
Pain	Pain	Pain	Pain	Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validés par Mme Jérôme DESRIAUX Diététicienne 1001 repas et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire depuis le 1er octobre 2011

LOGOS	Porc Français	Préparé par nos soins	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Menu alternatif
	Bœuf / Veau Français	Volaille Française	Préparation contenant au moins 1 produit BIO	Poisson Frais	Produit local
	La Région à du Gout	Produit Label Rouge	Produit fermier ou produit de la ferme	Pêche durable	Commerce équitable